

CAFES & THES...

Espresso	2.30
Double espresso	4.40
Décaféiné espresso	2.30
Les Jardins de Gaïa :	3.10
Thés : Vert à la menthe ou Don Juan (noir)	
Infusions : Verveine-Citronnelle	
Rooibos : Murmure de la Forêt ou Zulu digest	
Affogato Amaretto	7.
Irish coffee, French coffee, Café Alsacien, Spécial Cappuccino	10.

DIGESTIFS (4cl)

Hagmeyer à Balbronn	9.
Marc de Gewurztraminer, Framboise sauvage, Poire Williams, Mirabelle.	
Grand Marnier, Bailey's, Cointreau, Amaretto, Get 27	9.
Armagnac Ronde DELAITRE 10 ans Hors d'âge	13.
Calvados 3 ans « Beaujour » E.Busnel	9.
Cognac Camus : VSOP « Borderies »	10.
« Ile de Ré »	12.
XO Elegance	14.
Rhum : Diplomatico	9.
Matusalem	11.

Fromages...

Le plateau de fromages	9.
Par gourmandise...	4.



DESSERTS...

Tarte du moment	6.
Torche glacée aux marrons	9.
Oups au kiwi meringué	9.
Le fondant au chocolat « GUAYAQUIL 64% », cœur coulant au nougat, glace nougat	9.
Le café ou thé gourmand	9.
Picon à notre façon	9.
Les glaces et sorbets : (Glace du Lac) la boule	2.50.
Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Cacahuète, Cookie	
Sorbets : Fraise, Myrtille, Rhubarbe, Mandarine, Mangue, Citron, Cacao	